ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING® Table

Istruzioni per l'uso - Griglia da tavolo per raclette
Operating instructions raclette table-top grille

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 1 10.04.15 13:38

I

Indice contenuti

1 Panoramica 3
1.1 La griglia in dettaglio 3
1.2 Accessori inclusi nella confezione 4
1.3 Specifiche tecniche 5

2 Per la vostra sicurezza 6
2.1 Su queste istruzioni 6
2.2 Bambini e gruppi speciali di persone 6
2.3 Pericolo d'incendio 7
2.4 Superfici calde e parti dell'apparecchio 7
2.5 In caso si rilevino difetti 7
2.6 Alimentazione elettrica 8
2.7 Come e per cosa si può usare l'apparecchio 9

3 Prima del primo utilizzo 10
3.1 Pulire gli accessori 10

4 Preparare l'apparecchio per l'utilizzo 11
4.1 Predisporre l'apparecchio 11
4.2 Posizionare la piastra in granito 11
4.3 Posizionare la griglia 12
4.4 Alimentare e riscaldare la griglia 13

5 Grigliare 14
5.1 Grigliare 14

6 Preparare la raclette 16
6.1 Preparare la raclette 16
6.2 Gratinare 17

7 Dopo l'utilizzo 18
7.1 Lasciar raffreddare l'apparecchio 18
7.2 Pulire apparecchio e accessori 18
7.3 Conservare l'apparecchio in sicurezza 19

8 In caso di malfunzionamento 20
8.1 Risolvere autonomamente i problemi 20
8.2 Servizio clienti 21
8.3 Garanzia 21
8.4 Smaltimento ecosostenibile 21

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 2 10.04.15 13:38

1 Panoramica

1.1 La griglia in dettaglio

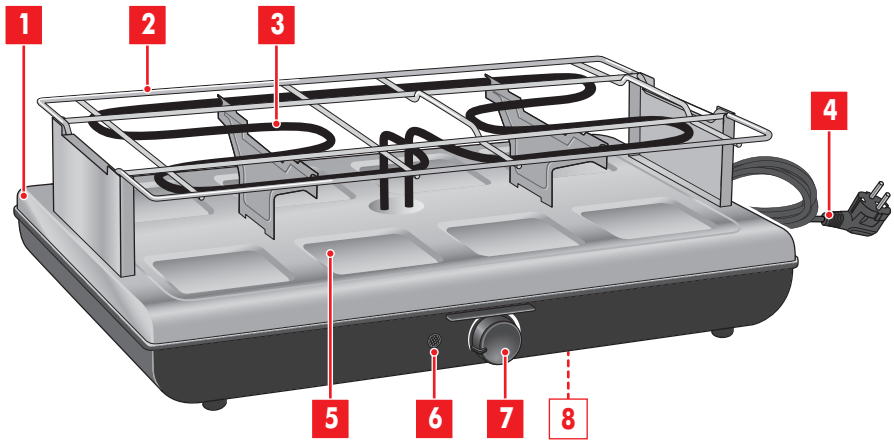


Fig. 1: Dettaglio griglia

Elem.	Nome elemento	Funzione
1	Griglia per raclette (non fornita)	Per grigliare o gratinare dopo aver collegato gli accessori
2	Gratella in metallo	Per sostenere la griglia e la piastra in granito
3	Serpentina riscaldante	Fornisce il calore necessario per grigliare e gratinare
4	Cavo con spina elettrica	Per collegare l'apparecchio alla corrente elettrica
5	Alloggiamento per tegamino	Ospita il tegamino
6	Indicatore luminoso	Indica se l'apparecchio si sta riscaldando o no
7	Regolatore d'intensità	Per attivare/disattivare e regolare il riscaldamento
8	Targhetta (nascosta)	Indica le specifiche tecniche dell'apparecchio (v. anche capitolo 1.3)

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 3 10.04.15 13:38

I

1 Panoramica

1.2 Accessori inclusi nella confezione

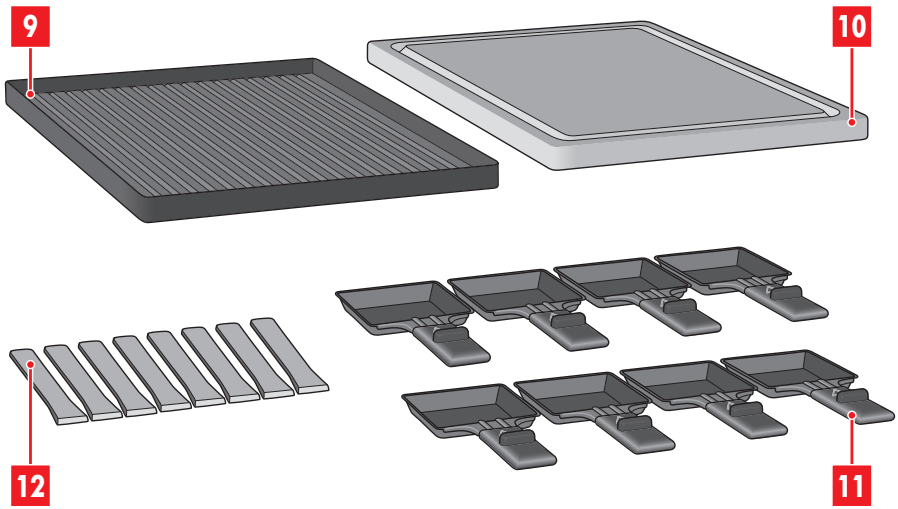


Fig. 2: Accessori inclusi nella confezione

Elem.	Nome elemento	Funzione
9	Griglia	Per grigliare gli alimenti (v. anche capitolo 5)
10	Piastra in granito	Mantiene il calore anche quando l'apparecchio è spento; serve anche a grigliare senza grassi quando l'apparecchio è acceso (v. anche cap. 5)
11	Tegamino (8 pezzi)	Per gratinare ingredienti e alimenti precedentemente grigliati (v. anche capitolo 6)
12	Spatola in legno (8 pezzi)	Per girare e rimuovere gli alimenti e gli ingredienti grigliati senza danneggiare i tegamini
–	Istruzioni per l'uso (non illustrate)	V. capitolo 2.1.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 4 10.04.15 13:38

1 Panoramica

1.3 Specifiche tecniche

Modello	Griglia per raclette
Tensione	230 V~, 50 Hz
Potenza/consumo energetico, ca.	1400 W
Misure (L X H X P), tegamini inclusi, ca.	46 x 15.3 x 44.6 cm
Peso	ca. 6,4 kg
Test di sicurezza	CE, GS
Grado di protezione IP	IPX0 (nessuna protezione contro l'accesso d'acqua)
Contrassegno tegamini	
	Superficie calda! V. capitolo 2.4.
Contrassegni targhetta	
	Marcatura CE
	Non smaltire con i rifiuti domestici
	Sigillo dei test di sicurezza

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 5 10.04.15 13:38

I

2 Per la vostra sicurezza

2.1 Su queste istruzioni

Le informazioni importanti per la vostra sicurezza sono appositamente evidenziate. Prestate attenzione a queste informazioni per evitare incidenti e danni all'apparecchio.

ATTENZIONE!
Indica informazioni che, se ignorate, possono comportare pericolo di ferirsi o di morte.

CAUTELA!
Indica informazioni che, se ignorate, possono comportare rischio di danni.

NOTA:
Indica consigli e altre informazioni utili.

Non seguire queste istruzioni può portare a seri rischi di lesioni gravi o danni all'apparecchio. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per i danni causati dalla non osservanza di queste istruzioni per l'uso.

- Prima di iniziare a utilizzare la griglia per raclette, si raccomanda di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso.
- Si prega inoltre di conservare con cura queste istruzioni per l'uso. Se darete la griglia per raclette ad altri, ricordatevi di consegnare anche le istruzioni per l'uso.

NOTA:
Le istruzioni possono anche essere scaricate dal sito web www.zwilling.com.

2.2 Bambini e gruppi speciali di persone

Alcuni gruppi di persone corrono un maggior rischio di ferite.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il suo cavo devono essere tenuti al di fuori della portata dei bambini.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure sprovviste della necessaria conoscenza e/o esperienza, possono utilizzare l'apparecchio solo sotto supervisione oppure dopo essere state istruite all'uso dell'apparecchio in sicurezza ed aver compreso i relativi rischi.
- Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Può comportare il rischio di soffocamento.
- Dopo l'utilizzo, riporre l'apparecchio in un luogo inaccessibile ai bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 6 10.04.15 13:38

2 Per la vostra sicurezza

2.3 Pericolo di incendio

L'uso incorretto dell'apparecchio può causare incendi:

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o che si sciolgono facilmente (come ad es. tende, tendine, tovaglie)
- Distanza minima: 1 metro!
- Non coprire l'apparecchio quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Utilizzare solo grassi resistenti al calore.. Altri tipi di grassi potrebbero prendere fuoco. Non cercate di spegnere i grassi andati a fuoco con acqua: l'acqua in questi casi non aiuta, perché si limita a sparpagliare i grassi. In questi casi occorre spegnere l'apparecchio (impostando il regolatore d'intensità su „MIN"), scollegare la presa dalla rete elettrica e soffocare le fiamme con un panno inumidito.
- Se avete i capelli lunghi o indossate gioielli, prestate particolare attenzione. Gli indumenti particolarmente infiammabili (ad es. in nylon, dralon e simili) devono essere tenuti lontano dall'apparecchio acceso.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando questo è collegato alla rete elettrica.

2.4 Superfici calde e parti dell'apparecchio

L'apparecchio genera alte temperature, che possono surriscaldare le superfici e le parti dell'apparecchio. Il rischio di bruciature è molto alto:

- Posizionare la griglia per raclette su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
- Non mettere mai le mani nello spazio tra i tegamini e la serpentina riscaldante.
- Non toccare mai la piastra in granito o la griglia prima che si siano raffreddate completamente.
- I tegamini devono essere riempiti esclusivamente quando sono fuori dall'apparecchio.
- I tegamini devono essere impugnati esclusivamente tramite gli appositi manici in plastica.

2.5 In caso si rilevino difetti

Un apparecchio difettoso può causare lesioni o danni:

- Prima di ogni utilizzo, verificare che l'apparecchio e il suo cavo non siano danneggiati. Se si riscontrano danni, contattare immediatamente il produttore, il suo servizio clienti o un'altra persona altrettanto qualificata. Non utilizzare mai apparecchi o accessori difettosi.
- Se il cavo elettrico dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da un'altra persona altrettanto qualificata, per evitare pericoli. Non cercate mai di riparare o aprire l'apparecchio da soli.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 7 10.04.15 13:38

I

2 Per la vostra sicurezza

2.6 Alimentazione elettrica

L'apparecchio è alimentato da corrente ad alta tensione, che potrebbe causare una scossa elettrica fatale;

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica esclusivamente tramite prese di corrente installate a norma di legge e munite di messa a terra. Non utilizzare prolunghe, bobine o prese multiple che non siano adatte per l'alto consumo energetico dell'apparecchio (ca. 1400 W). Per ulteriori informazioni, contattate il vostro distributore di energia elettrica o un elettricista esperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo se il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponde a quello della presa elettrica a cui lo si vuole collegare.
- Verificare che il cavo non sia avvolto o piegato. Tenere il cavo lontano dalle fonti di calore, in particolare dalle parti calde dell'apparecchio.
- Prima di inserire la spina nella presa elettrica, assicurarsi che il regolatore d'intensità sia nella posizione „MIN". Prima di scollegare la spina dalla presa elettrica, spostare il regolatore d'intensità in posizione „MIN".
- Per scollegare la spina dalla presa elettrica, tirare direttamente la spina. Non tirare o trascinare l'apparecchio usando il cavo.
- Non maneggiare mai la spina elettrica con le mani bagnate. Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate, né su superfici bagnate.
- Non immergere mai la griglia per raclette in acqua o in altri liquidi. Non lavare sotto l'acqua corrente né in lavastoviglie.
- Tenere l'apparecchio lontano dai liquidi. Usare olii e grassi con parsimonia. Tamponare la carne per asciugarla prima di posizionarla sulla griglia.
- Ricordate che l'apparecchio resta in tensione fintanto che è collegato alla presa elettrica, anche quando è spento (regolatore d'intensità in posizione „MIN").
- La spina deve essere scollegata dalla presa elettrica immediatamente dopo ciascun utilizzo, in caso di pericolo o in caso si riscontrino difetti.
- Per questo motivo, la spina dell'apparecchio deve sempre essere facilmente accessibile.
- Scollegare sempre la presa prima di pulire l'apparecchio o di effettuarne la manutenzione.
- L'apparecchio non deve essere mai aperto, né sottoposto a modifiche tecniche.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 8 10.04.15 13:38

2 Per la vostra sicurezza

2.7 Come e per cosa si può usare l'apparecchio

La griglia per raclette può essere utilizzata esclusivamente in ambito domestico per preparare la raclette, grigliare o gratinare alimenti idonei. L'apparecchio non è adatto ad un uso commerciale.

L'uso incorretto dell'apparecchio può comportare pericoli:

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o che si sciolgono facilmente (come ad es. tende, tendine, tovaglie)
- Non coprire mai l'apprecchio. In caso contrario, sussiste il rischio di incendi.
- Posizionare l'apparecchio su superfici stabili, resistenti al grasso e al calore. Le superfici in vetro potrebbero frantumarsi a causa del calore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver posizionato la piastra in granito e la griglia.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando questo è collegato alla rete elettrica.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un timer o con altri strumenti di controllo remoto.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con gli accessori inclusi nella confezione o acquistati separatamente presso di noi.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare ambienti né per ascugare oggetti.
- Durante l'utilizzo, non lasciare i tegamini vuoti nell'apparecchio o sulla griglia.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- Assicurarsi che lo spazio dove si posizionerà l'apparecchio sia sufficientemente aerato. Non azionate l'apparecchio all'interno di credenze o armadi. Per garantire un'aerazione adeguata, lasciare almeno 20 cm liberi tutt'intorno all'apparecchio e almeno 1 metro libero sulla sua verticale.
- La griglia per raclette non sostituisce un fornello elettrico. Non è adatta a riscaldare liquidi e bevande. Mai appoggiare utensili da cucina, vassoi in alluminio o fogli di alluminio sulla griglia. Non appoggiare oggetti di alcun tipo sulla griglia. In nessuna circostanza appoggiare oggetti pesanti o contenenti liquidi sulla griglia.
- Riempire i tegamini facendo attenzione a lasciare spazio a sufficienza tra gli alimenti e la serpentina riscaldante.
- Non tagliare le pietanze grigliate direttamente sulla griglia. Per evitare danni alle superfici, posizionare e rimuovere gli ingredienti solo con le spatole in legno incluse nella confezione o con altre posate di legno.
- Non riempire i tegamini in modo eccessivo. Ricordate che gli ingredienti potrebbero sciogliersi o espandersi quando esposti al calore, rischiando così di fuoriuscire dai tegamini.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 9 10.04.15 13:38

I

3 Prima del primo utilizzo

3.1 Pulire gli accessori

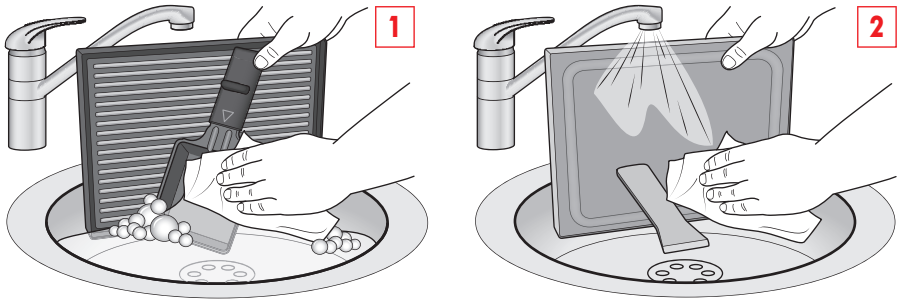


Fig. 3: pulizia degli accessori

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
2. Smaltire i materiali d'imballaggio in modo ecosostenibile, oppure conservarli per riporre la griglia per raclette dopo l'uso.
3. Verificare che la confezione contenga tutti gli elementi elencati (v. fig. 1) e che questi siano intatti.

NOTA:
In caso di pezzi mancanti o danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Contattare immediatamente il rivenditore presso cui si è acquistato l'apparecchio.

4. Prima del primo utilizzo, pulire gli accessori (fig. 3) come segue:

CAUTELA!
Una pulizia non corretta può causare danni:
- Non utilizzare accessori per la pulizia aggressivi (come ad es. pagliette o lana d'acciaio), né detergenti aggressivi (come ad es. alcool, diluenti ecc.).
- Non immergere mai la piastra di granito o le spatole di legno in acqua.

- Lavare la griglia e i tegamini a mano, utilizzando un detergente delicato (v. fig. 3/1). La griglia e i tegamini sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Pulire la piastra i granito e le spatole in legno sotto l'acqua corrente (v. fig. 3/2).

5. Asciugare gli accessori puliti.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 10 10.04.15 13:38

4 Preparare l'apparecchio per l'utilizzo

4.1 Predisporre l'apparecchio

Posizionare la griglia in un luogo che soddisfi i seguenti requisiti:

- sia nelle vicinanze di una presa elettrica con messa a terra installata a norma di legge
- presenti una superficie regolare, stabile, pulita, asciutta, resistente al grasso e al calore
- sia lontano da materiali infiammabili (distanza minima: 1 metro)

ATTENZIONE!
Pericolo di bruciature!
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver posizionato la piastra in granito e la griglia (v. capitoli 4.2 e 4.3)

4.2 Posizionare la piastra in granito

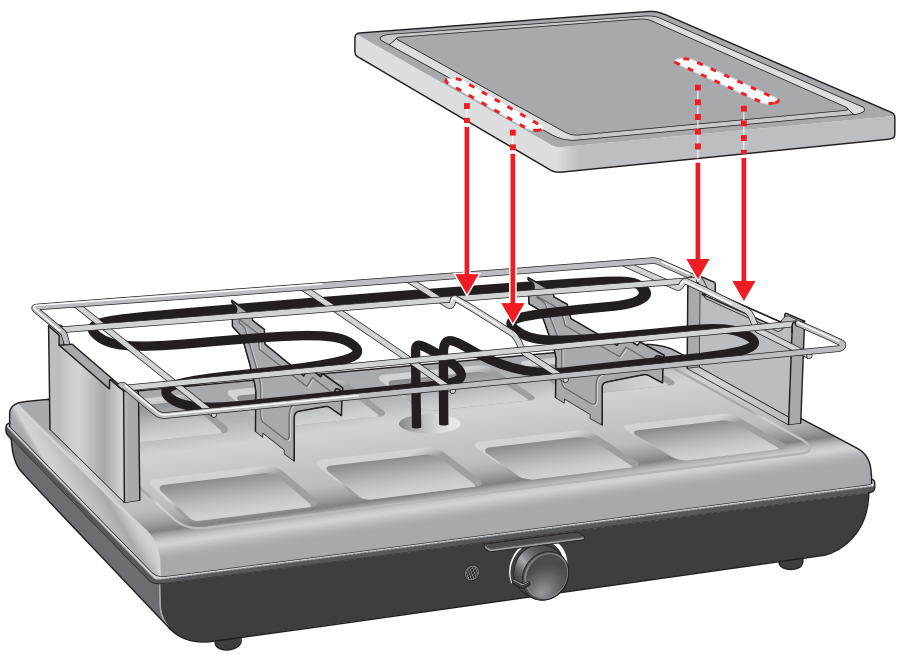


Fig. 4: Posizionamento piastra in granito

1. Posizionare sempre la piastra in granito sul lato destro dell'apparecchio (vista frontale, v. fig. 4).
2. Assicurarsi che la piastra in granito sia posizionata saldamente e che entrambi gli incavi sulla parte inferiore della piastra appoggino sui sostegni della gratella (v. fig. 4)

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 11 10.04.15 13:38

I

4 Preparare l'apparecchio per l'utilizzo

4.3 Posizionare la griglia

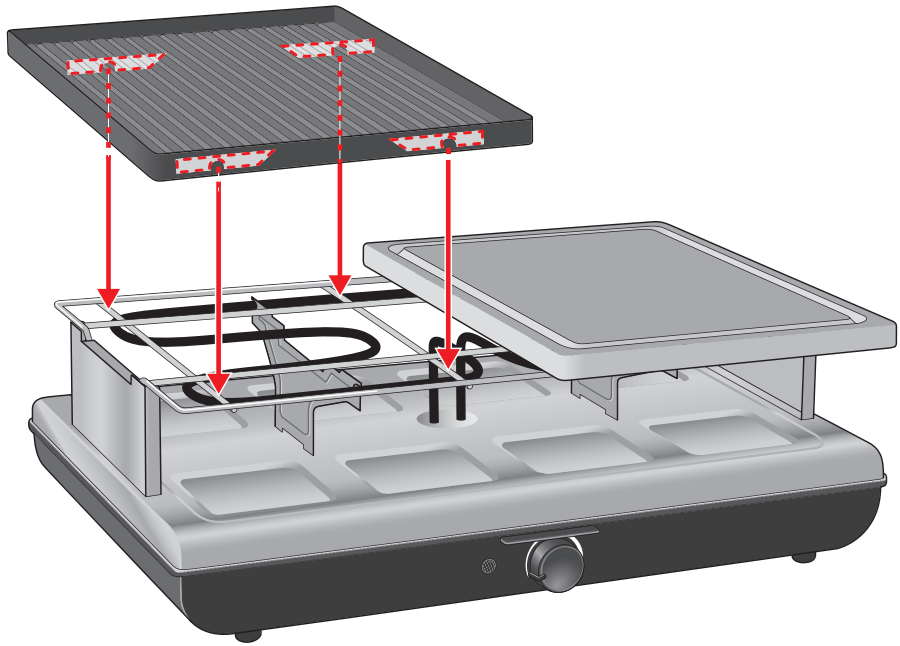


Fig. 5: Posizionamento griglia

1. Posizionare sempre la piastra in granito dal lato sinistro dell'apparecchio (vista frontale, v. fig. 5).
2. Assicurarsi che la griglia sia posizionata saldamente e che i quattro incavi sulla parte inferiore appoggino sui sostegni posti sulla gratella (v. fig. 5).

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 12 10.04.15 13:38

4 Preparare l'apparecchio per l'utilizzo,

4.4 Alimentare e riscaldare la griglia

1. Srotolare completamente il cavo.
2. Posizionare il cavo in modo che non sia d'intralcio, che non costituisca fonte d'inciampo, che non venga calpestato incidentalmente e che non sia a contatto con parti calde.
3. Prima di inserire la spina nella presa elettrica, assicurarsi che il regolatore d'intensità sia posizionato su „MIN".
4. Inserire la spina in una presa elettrica munita di presa a terra, installata a norma di legge e facilmente raggiungibile.
   - L'indicatore luminoso non è ancora acceso.
   - L'apparecchio non sta ancora riscaldando.
5. Spostare il regolatore d'intensità in posizione „MAX".
   - Quando l'apparecchio riscalda, l'indicatore luminoso si accende.

> **NOTA:**
> Durante il primo utilizzo, è possibile che l'apparecchio sviluppi odori ed emani un fumo sottile. È normale. L'odore emanato durante il primo utilizzo sparisce dopo un paio di minuti.

6. Fate riscaldare l'apparecchio, senza alimenti e senza tegamini, a potenza massima (posizione „MAX") per minimo 10 minuti.
   Alla piastra in granito occorrono altri 25 minuti per arrivare alla temperatura necessaria per grigliare, Nel frattempo, potete comunque usare la griglia e la funzione raclette.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 13 10.04.15 13:38

I

5 Grigliare

5.1 Grigliare

ATTENZIONE!
Pericolo di bruciature!
- Non toccate mai la piastra in granito o la griglia prima che si siano raffreddate completamente.

CAUTELA!
Per poter utilizzare la piastra in granito il più a lungo possibile:
- Non posizionare sulla piastra di granito alimenti congelati o contenenti aceto (ad es. sottaceti assortiti, senape ecc.).

Preparare gli alimenti da grigliare:

- Lasciar scongelare gli alimenti congelati prima dell'uso.
- Tagliate gli alimenti (ad es. carne, salsicce, pesce, frutti di mare, verdure, funghi o patate lesse) a fettine o pezzetti. Questo riduce i tempi di cottura. Calcolate ca. 250 g di ingredienti per persona.
- Asciugate gli ingredienti da grigliare prima di posizionarli sulla piastra.
- Se non è ancora stato fatto, cospargere la delicatamente superficie superiore della griglia con un grasso resistente al calore, come ad es. burro concentrato, olio di palma, olio di cocco o altri olii raffinati (olio di colza, di semi di soia, di semi di sesamo o semi di girasole). A questo punto la piastra in granito può essere utilizzata per grigliare senza grassi, oppure ungendola con una piccola quantità dei grassi sopra menzionati.

Grigliare:

1. Posizionate gli ingredientemente precedentemente preparati sulla griglia riscaldata.
2. Regolate la temperatura secondo necessità, usando il regolatore.

NOTA:
Il lato ondulato della griglia può essere utilizzato per grigliare carne, pesce o verdure.

NOTA:
La piastra in granito può essere utilizzata per mantenere le pietanze in caldo oppure per grigliare senza grassi. Potete usarla secondo il vostro gusto ed estro per cuocere ad es. verdure, fettine di pesce o bocconcini di carne.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 14 10.04.15 13:38

5 Grigliare

NOTA: **I tempi di cottura variano a seconda degli ingredienti:**
La durata e l'intensità della cottura dipendono dal tipo di ingrediente, dalla sua temperatura iniziale e dallo spessore. Se non volete mangiare cibi cotti a metà, si raccomanda di tagliare gli alimenti a pezzi o fette non troppo spessi. Il tempo di cottura per la carne o il pesce dipende dal vostro gusto personale. Ricordatevi di girare gli alimenti di quando in quando.

3. Ora è tempo di rimuovere gli alimenti dalla griglia, con cautela. Potete poi insaporire gli alimenti con salse o intingoli, oppure gratinarli utilizzando la funzione raclette (v. anche capitolo 6).

CAUTELA!
Per poter utilizzare la griglia antiaderente il più a lungo possibile:
- Non utilizzare utensili metallici appuntiti (forchette, coltelli, ecc.) per posizionare o rimuovere gli alimenti, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Per posizionare o rimuovere gli alimenti, utilizzare esclusivamente le spatole di legno incluse nella confezione o altre posate di legno.

NOTA: Per evitare di bruciare i cibi ed emettere fumo:
Per evitare che si formi fumo spesso e che i residui di grassi, marinate, condimenti o cibo in generale brucino, si raccomanda di svuotare la griglia o la piastra in granito di quando in quando, pulendola velocemente.

NOTA: Per consumare meno con la piastra di granito
La piastra in granito emette calore anche dopo che l'apparecchio è stato spento (posizione „MIN").

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 15 10.04.15 13:38

I

6 Preparare la raclette

ATTENZIONE!

Pericolo di bruciature!

- Non mettere mai le mani nello spazio tra i tegamini e la serpentina riscaldante.
- I tegamini devono essere riempiti esclusivamente quando sono fuori dall'apparecchio.
- I tegamini devono essere impugnati esclusivamente tramite gli appositi manici in plastica.

CAUTELA!

Per poter utilizzare i tegamini il più a lungo possibile:

- Non utilizzare utensili metallici appuntiti (forchette, coltelli, ecc.) per posizionare o rimuovere gli alimenti, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Per posizionare o rimuovere gli alimenti, utilizzare esclusivamente le spatole di legno incluse nella confezione o altre posate di legno.
- Durante l'utilizzo, non lasciare i tegamini vuoti nell'apparecchio o sulla griglia.

6.1 Preparare la raclette:

- Tagliare circa 200-300 g di formaggio morbido per persona. Le fettine devono essere di ca. 3-5 mm di spessore. Posizionare le fettine nei tegamini. Il formaggio raclette, il gruviera, l'appenzeller e il tilsiter sono particolarmente adatti a questa preparazione. Potete utilizzare qualsiasi tipo di formaggio che abbia un contenuto di grassi superiore al 45%.
- Per accompagnare il formaggio fuso potete servire patate lesse o al cartoccio, pane di tipo baguette o pane tostato.

1. Posizionate le fettine di formaggio nel tegamino in modo che non sporgano e appoggiate i tegamini negli appositi alloggiamenti. Potete utilizzare fino a 8 tegamini contemporaneamente.
2. Quando il formaggio si è sciolto fino ad assumere una consistenza cremoso, rimuovere il tegamino dall'apparecchio e svuotarlo del contenuto, utilizzando la spatola di legno. Potete ad es. cospargerlo su patate lesse, baguette o pane tostato.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 16 10.04.15 13:38

6.2 Gratinare:

- Qui non ci sono limiti alla vostra fantasia. Potete gratinare con il formaggio tutto ciò che avete grigliato prima, come ad es. bocconcini di carne, pollame, pesce, frutti di mare, salsicce, verdura e frutta.
- I formaggi più adatti sono quelli sopra menzionati per la raclette; tuttavia, potete provare anche altri tipi di formaggio che abbiano un contenuto di grassi superiore al 45%. Il formaggio può essere grattugiato oppure tagliato a fettine di ca. 3-5 mm di spessore.
- Per ottenere una crosticina ancora più croccante, vi consigliamo di aggiungere al formaggio grattugiato un po' di pane grattugiato.

1. Cospargere la pietanza di formaggio grattugiato (con o senza pane grattugiato), oppure posizionarvi sopra le fettine di formaggio.
2. Il formaggio si scioglierà, poi diventerà più scuro. Quando il formaggio diventa dorato e croccante, la pietanza è pronta.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 17 10.04.15 13:38

I

7 Dopo l'utilizzo

7.1 Lasciar raffreddare l'apparecchio

ATTENZIONE!
Pericolo di incidenti! Quando la preparazione è terminata correte il rischio di distrarvi, anche se c'è ancora pericolo di incidenti causati dall'elettricità e dal calore.
- Spegnere l'apparecchio usando il regolatore d'intensità e scollegare dalla corrente non appena si è finito di usarlo.

Per la vostra sicurezza, si raccomanda di effettuare le seguenti operazioni dopo aver finito di grigliare o di usare la funzione raclette.

1. Spostare il regolatore d'intensità sulla posizione „MIN".
2. Rimuovere la spina dalla presa elettrica.
3. Riporre il cavo in modo che non entri in contatto con superfici calde e che non sia d'intralcio.
4. Lasciar raffreddare l'apparecchio e le sue componenti per minimo 20 minuti.

ATTENZIONE!
Pericolo di bruciature! La piastra di granito è fatta per conservare il calore. Mentre le altre parti dell'apparecchio si raffreddano in circa 15 minuti, la piastra di granito resterà calda ancora a lungo.
- Lasciar raffreddare completamente la piastra in granito (per una notte).

7.2 Pulire apparecchio e accessori

ATTENZIONE!
Pericolo di scosse elettriche!
- Non immergere mai la griglia per raclette in acqua o in altri liquidi. Non lavare sotto l'acqua corrente né in lavastoviglie.

ATTENZIONE!
Una scarsa igiene può costituire un pericolo per la salute!
- Non riporre mai l'apparecchio o le sue componenti senza pulirle.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 18 10.04.15 13:38

7 Dopo l'utilizzo

NOTA:
Quando gli accessori si saranno raffreddati, pulire immediatamente.
In questo modo sarà più facile rimuovere eventuali residui di cibo.

Pulire tutti gli accessori dopo ciascun utilizzo.

1. Se non è ancora stato fatto, rimuovere la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio e le sue componenti.
2. Pulire l'apparecchio e i gli accessori come segue:

CAUTELA!
Una pulizia non corretta può causare danni:
- Non utilizzare accessori per la pulizia aggressivi (come ad es. pagliette, spugne abrasive o lana d'acciaio), né detergenti aggressivi (come ad es. alcool, diluenti ecc.).
- Non immergere mai la piastra di granito o le spatole di legno in acqua.

- Lavare la griglia e i tegamini a mano, utilizzando un detergente delicato (v. fig. 3/1). La griglia e i tegamini sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Pulire la piastra i granito e le spatole in legno sotto l'acqua corrente (v. fig. 3/2).
- Le superfici di acciaio dell'apparecchio possono essere pulite esclusivamente con un panno leggermente inumidito ed eventualmente pochissimo detergente delicato. Durante questa operazione, assicurarsi che nell'apparecchio non penetri umidità.
- Le spatole di legno devono restare a contatto con l'acqua il meno possibile.

3. Asciugare l'apparecchio e gli accessori puliti.

7.3 Conservare l'apparecchio in sicurezza

1. Dopo aver fatto raffreddare, pulito e asciugato l'apparecchio e gli accessori, riporre:
   - in un luogo fresco e asciutto,
   - inaccessibile ai bambini e
   - lontano da oggetti appuntiti e affilati.
   - Non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 19 10.04.15 13:38

I

8 In caso di malfunzionamento

8.1 Risolvere autonomamente i problemi

ATTENZIONE!

I difetti possono causare un alterazione della funzionalità.

- Se l'apparecchio è danneggiato, non va azionato per alcun motivo. Se durante l'utilizzo l'apparecchio dà segni evidenti di malfunzionamento, spegnere immediatamente e scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Non cercate mai di riparare o aprire l'apparecchio da soli.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non si riscalda	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare il dispositivo alla rete elettrica (v. capitolo 4.4).
	L'apparecchio è collegato alla rete ma non acceso.	Spostare il regolatore d'intensità in posizione "MAX" (v. capitolo 4.4).
Gli alimenti non vengono cotti	La temperatura è impostata su un valore troppo basso.	Spostare il regolatore d'intensità in posizione "MAX" (v. capitolo 4.4).
	Il cibo è ancora congelato.	Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati.
	Lo spessore del cibo è eccessivo.	Assicurarsi che lo spessore degli alimenti non sia eccessivo. In caso di dubbi, prima provare con i pezzi più sottili.
	È possibile che l'apparecchio non sia stato riscaldato a sufficienza.	Lasciar riscaldare per minimo 10 minuti (v. capitolo 4.4). Se si desidera grigliare sulla piastra di granito, è necessario lasciar riscaldare per 25 minuti.
Il cibo e/o la raclette si brucia.	La temperatura è impostata su un valore troppo alto.	Dopo il pre-riscaldamento, abbassare la temperatura utilizzando il regolatore (v. capitoli 5 e 6).
Il formaggio brucia	Il formaggio è troppo magro.	Utilizzare formaggio che abbia un contenuto di grassi superiore al 45%.
La piastra di granito si decolora con l'uso.	Questo non è un difetto. La piastra è in pietra naturale, che si decolora con l'uso.	

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 20 10.04.15 13:38

8 In caso di malfunzionamento

8.2 Servizio post vendita Clienti

Se avete bisogno di parti di ricambio, oppure non riuscite a risolvere problematiche legate all'utilizzo, neanche consultando la tabella che riporta la casistica più frequente, vi invitiamo a contattare Il nostro servizio clienti.

ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl
Via Palermo, 12
20090 Buccinasco (MI)

Tel.: 02 45701707

Il numero è a vostra disposizione dalle 09.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30

E-mail: commerciale@zwilling.it

NOTA BENE
ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl non è l'importatore del grill.
ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl non è agente di vendita del grill.
ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl svolge solo funzione di Servizio Post Vendita alla cliente in Italia.

8.3 Garanzia

ZWILLING riconosce al cliente una garanzia del produttore della durata di due anni dalla data di acquisto del prodotto. In questo periodo, l'azienda si impegna a risolvere gratuitamente tutti i problemi che possano essere imputati a difeti dei materiali o di produzione e che riducano sensibilmente la funzionalità dell'apparecchio. Sono escluse tutte le altre prestazioni. La garanzia, inoltre, non si applica ai danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni d'uso, all'utilizzo o gestione impropria del prodotto o dalla naturale usura del prodotto.

La garanzia diventerà nulla qualora la manutenzione venga effettuata da persone non autorizzate da noi. Se si necessita di riparazioni, si prega di contattare il nostro numero verde e, dopo la consulena, di spedire l'apparecchio senza accessori al servizio clienti, ben imballato e corredato da una descrizione del problema e dalla prova d'acquisto. Restano impregiudicati i diritti del venditore previsti dalla legge e le eventuali garanzie del venditore.

8.4 Smaltimento ecosostenibile

CAUTELA!
Smaltendo l'apparecchio in modo ecosostenibile contribuirete in modo sostanziale a proteggere l'ambiente.

- L'apparecchio contiene parti elettroniche; pertanto, non può essere smaltito con i rifiuti domestici.
- Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, si prega di far riferimento alle normative locali. In caso di dubbi, contattate il vostro comune di residenza.

Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici! Consegnare l'apparecchio ad un centro per la raccolta di rifiuti elettronici – Smaltire gli accessori dei set griglia per raclette separatamente, a seconda dei materiali. Si prega di smaltire correttamente anche tutti i materiali d'imballaggio di cui non si ha più bisogno.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 21 10.04.15 13:38

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 22 10.04.15 13:38

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 23 10.04.15 13:38

GB

Table of contents

1 Overview 23
1.1 Grill in detail 23
1.2 Accessories in scope of delivery 24
1.3 Technical data 25

2 For your safety 26
2.1 About these instructions 26
2.2 Children and special groups of persons 26
2.3 Fire hazard 27
2.4 Hot surfaces and parts of device 27
2.5 In case you detect a fault 27
2.6 Power supply 28
2.7 For what you may use the device 29

3 Before first use 30
3.1 Cleaning accessories 30

4 Preparing the device for use 31
4.1 Setting up the device 31
4.2 Attaching the stone slab 31
4.3 Attaching the griddle 32
4.4 Plugging in and heating up the grill 33

5 Grilling 34
5.1 Grilling 34

6 Preparing raclette 36
6.1 Making raclette 36
6.2 Cooking au gratin 37

7 After use 38
7.1 Leaving the device to cool down 38
7.2 Cleaning the device and accessories 38
7.3 Storing the device securely 39

8 If your device is not working 40
8.1 Solving problems yourself 40
8.2 Customer service 41
8.3 Warranty 41
8.4 Environmentally friendly disposal 41

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 24 10.04.15 13:38

1 Overview

1.1 Grill in detail

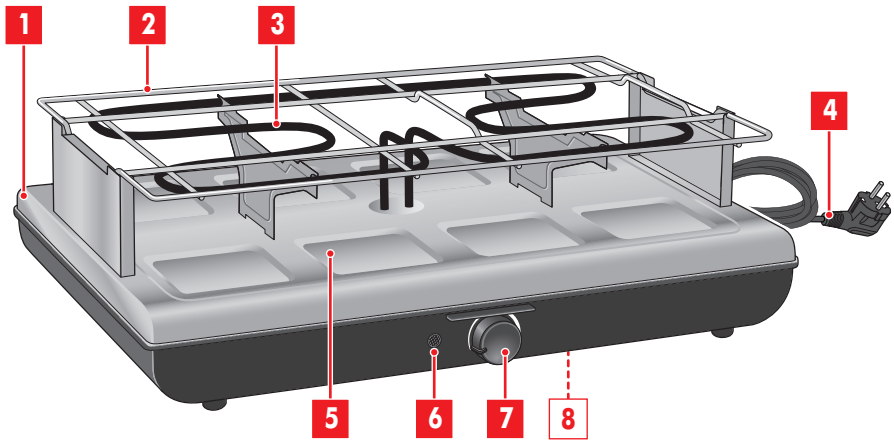


Fig. 1: Grill in detail

Item	Name of part	Function
1	Raclette grill (unequipped)	for grilling and cooking au gratin after attaching accessories
2	Metal frame	holds the griddle and stone slab
3	Heating element	provides the heat required for grilling and cooking au gratin
4	Mains lead with plug	for connecting to the power supply
5	Pan holder	holds the pans
6	Indicator light	indicates whether the device is warming up or not
7	Power controller	for switching on/off and controlling the heat output
8	Rating plate (hidden)	shows technical specifications of the device (see section "1.3")

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 25 10.04.15 13:38

1 Overview

1.2 Accessories in scope of delivery

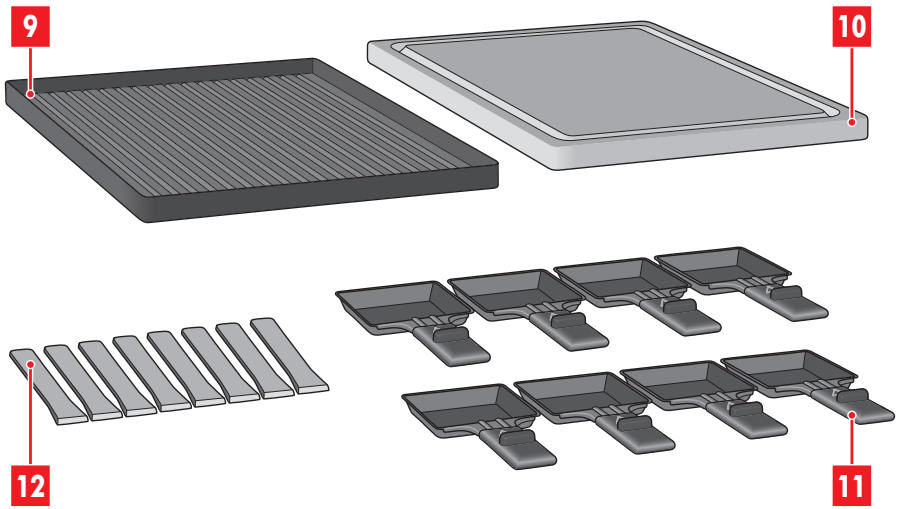


Fig. 2: Accessories in scope of delivery

Item	Name of part	Function
9	Griddle	for grilling items to be grilled (see section "5")
10	Stone slab	keeps food warm even if the device is off and is used for fat-free grilling when the device is on (see section "5")
11	Pan (quantity of 8)	for cooking ingredients and pre-grilled food au gratin (see section "6")
12	Wooden spatula (quantity of 8)	for turning and removing grilled food and ingredients without damaging surface material
-	Operating instructions (not illustrated)	(see section "2.1")

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 26 10.04.15 13:38

1 Overview

1.3 Technical data

Model	Raclette grill
Voltage	230 V~, 50 Hz
Power/energy consumption	approx. 1400 W
Dimensions (W x H x D), including pans	approx. 46 cm x 15.3 cm x 44.6 cm
Weight	approx. 6.4 kg
Safety testing	CE, GS
IP protection class	IPX0 (no protection against ingress of water)
Marking on pans	
	Hot surface! See section “2.4”
Markings on rating plate	
	CE conformity marking
	Do not dispose of in household waste
	Safety tested seal

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 27 10.04.15 13:38

GB

2 For your safety

2.1 About these instructions

Important information for your safety is specially highlighted. Make sure to observe this information in order to avoid accidents and damage to the device:

WARNING!
Indicates information that, if ignored, poses a danger of injury or death.

CAUTION!
Indicates information that, if ignored, poses a danger of damage.

NOTICE:
Highlights tips and other useful information.

Non-observance of these instructions can lead to serious injury or damage to the device. We assume no liability for damage caused by not observing these operating instructions.

- Read all of these operating instructions carefully before starting to use the raclette grill.
- Keep these operating instructions in a safe place. If you pass on the raclette grill to a third party, make sure to include the operating instructions.

NOTICE:
The instructions are also available to download from the internet at www.zwilling.com.

2.2 Children and special groups of persons

There is an increased risk of injury for certain groups of persons:

- This device may not be used by children. The device and its mains lead must be kept away from children.
- The device may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lacking knowledge and/or experience if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- Keep children away from the packaging material. It poses a risk of suffocation.
- Store the device after use in a location that is inaccessible to children. Children are not allowed to play with the device.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 28 10.04.15 13:38

2 For your safety

2.3 Fire hazard

Fires can be caused by incorrect handling:

- Do not use the device close to flammable materials or materials that could easily melt (e.g. curtains, blinds, tablecloths).
- Minimum distance: 1 metre.
- Never cover the device when it is plugged in or cooling down.
- Only use heat-resistant fats. Other fats may catch fire. Never extinguish burning fat with water as this does not combat burning fat but rather just spreads it. Switch the device off (set the power controller to the "MIN" position), remove the plug from the socket and put out the flames with a damp cloth.
- Take care if you have long hair or are wearing loose jewellery. Keep highly flammable clothing items (e.g. made of nylon, Dralon or similar) away from the device when switched on.
- Never leave the device unattended once it is plugged in.

2.4 Hot surfaces and parts of device

The device generates high temperatures that heat up the surfaces and parts of the device greatly. There is a considerable danger of burns:

- Always place the raclette grill on a stable, horizontal, even surface.
- Never put your hand in the area between the pans and the heating element.
- Never touch the griddle or stone slab to test whether they have heated up sufficiently.
- Only add ingredients to the pans when they are outside of the device.
- Only hold the pans by the plastic handle intended for holding.

2.5 In case you detect a fault

A faulty device may lead to damage and injury:

- A faulty device may lead to damage and injury:
- Check the device and its mains lead for damage before using it every time. If you notice damage, contact the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person immediately. Never use a faulty device or faulty accessories.
- If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid dangers. Do not try to repair the device or open it yourself.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 29 10.04.15 13:38

2 For your safety

2.6 Power supply

The device uses a dangerous electric current that could cause a deadly electric shock:

- Only plug the device in to a correctly installed, earthed socket. Do not use any extension leads, cable drums or multi-outlet power strips that are not suitable for the high power rating of the device (approx. 1400 W). Your electricity provider or a qualified electrician can provide you with relevant information.
- Only use the device if the voltage stated on the rating plate matches the voltage of your plug socket.
- Make sure that the mains lead is not kinked or pinched. Keep it away from sources of heat, in particular hot parts of the device.
- Before inserting the plug into a socket make sure that the power controller is in the "MIN" position. Before removing the plug from the socket, turn the power controller down to the "MIN" position.
- When unplugging the device, always pull directly on the plug. Do not hold the device by its mains lead.
- Never touch the plug with wet hands. Do not put the device into operation with wet hands or standing on a wet ground.
- Never submerge the raclette grill in water or other liquids, do not clean it under running water and do not put it in the dishwasher.
- Keep the device away from liquids. Only use oils and fats sparingly. Dab meat to dry it before grilling.
- As long as the device is plugged in there is a voltage inside the device, even if it is switched off (power controller set to "MIN" position).
- Unplug the device immediately after every use, in case of danger or in case of a fault.
- For this reason, make sure the socket in which the device is plugged is easily accessible all the time.
- Ensure that you have unplugged the device before cleaning it or carrying out maintenance on it.
- Never screw open the device and do not make any technical modifications.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 30 10.04.15 13:38

2 For your safety

2.7 For what you may use the device

The raclette grill may only be used at home for grilling, preparing raclette and cooking au gratin using suitable food. It is not suitable for commercial use.

Dangers can arise due to incorrect use of the device:

- Do not use the device close to flammable materials or materials that could easily melt (e.g. curtains, blinds, tablecloths).
- Never cover the device. Otherwise, it poses a fire hazard.
- Ensure in particular that the device is on a stable surface that is resistant to heat and fat. Glass surfaces may shatter due to the influence of heat.
- Never use the device without the griddle and stone slab already in position.
- Never leave the device unattended once it is plugged in.
- Never use the device in conjunction with a timer or any other remote switch.
- Only use the device with the accessories included in the scope of delivery or purchased from us in an extra order.
- Do not use the device for warming up rooms or drying objects.
- Do not place empty pans in the device or on the griddle during operation.
- Do not use the device in locations where it will be subjected to weather conditions.
- Ensure that there is sufficient ventilation in the location you choose to place the device. Do not operate the device inside a cupboard. Leave at least 20 cm around the device and 1 metre above it in order to guarantee sufficient ventilation.
- The raclette grill is not a replacement for an electric cooker. It is not suitable for heating liquids and drinks. Never place cooking utensils, aluminium grilling trays or aluminium foil on the grill. Do not place any objects on the griddle. Under no circumstances place any heavy objects or objects filled with liquids on the grill.
- Only fill the pans up to a height that ensures there is sufficient space beneath the heating element.
- Do not slice grilled food on the griddle. In order to avoid damage to the surfaces, only use the wooden spatulas supplied or other wooden utensils for turning and removing ingredients.
- Do not overfill the pans. Do not forget that ingredients may melt or expand in the heat and so may spill over the edge of the pans.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 31 10.04.15 13:38

GB

3 Before first use

3.1 Cleaning accessories

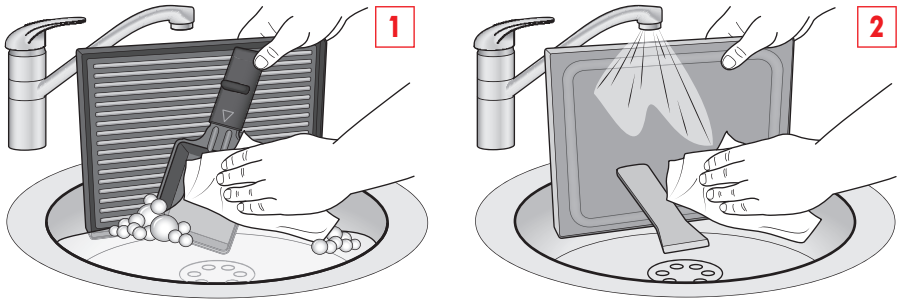


Fig. 3: Cleaning accessories

1. Remove all packaging materials.
2. Dispose of the packaging material in an environmentally friendly way or keep it if you wish to store the raclette grill later.
3. Check that the delivery is complete (see fig. 1) and intact.

NOTICE:
Do not operate the device if there are missing or damaged parts. Contact the vendor where you bought the set immediately.

4. Clean the accessories (fig. 3) before the first use as follows:

CAUTION!
Damage caused by incorrect cleaning:
- Do not use hard cleaning utensils such as a scourer or wire wool when cleaning and do not use strong cleaning products such as thinners, alcohol, etc.
- Never place the stone slab or the wooden spatulas in water.

- Wash the griddle and the pans by hand with a mild washing-up liquid (see fig. 3/1). The griddle and the pans are also dishwasher-proof.
- Rinse the stone slab and the wooden spatulas under running water (see fig. 3/2).

5. Dry the cleaned accessories.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 32 10.04.15 13:38

4 Preparing the device for use

4.1 Setting up the device

Place the grill in a location that satisfies the following conditions:

- Close to a correctly installed, earthed socket
- Even, stable, clean, dry, heat-resistant and fat-resistant surface
- Away from flammable materials (minimum distance of 1 metre)

WARNING!
Danger of burns.
- Never use the device without the griddle and stone slab already in position (see section "4.2" and "4.3").

4.2 Attaching the stone slab

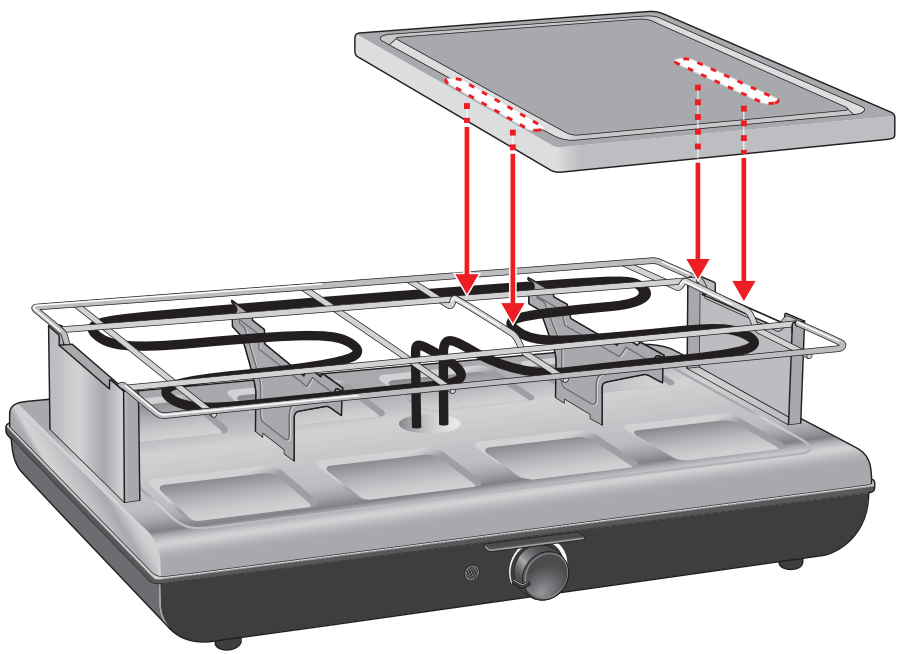


Fig. 4: Attaching the stone slab

1. Always position the stone slab on the right side of the device (as seen from the front, see fig. 4).
2. Make sure that the stone slab is secure and that the braces on the frame fit in to the two grooves on the underside of the slab (see fig. 4).

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 33 10.04.15 13:38

4 Preparing the device for use

4.3 Attaching the griddle

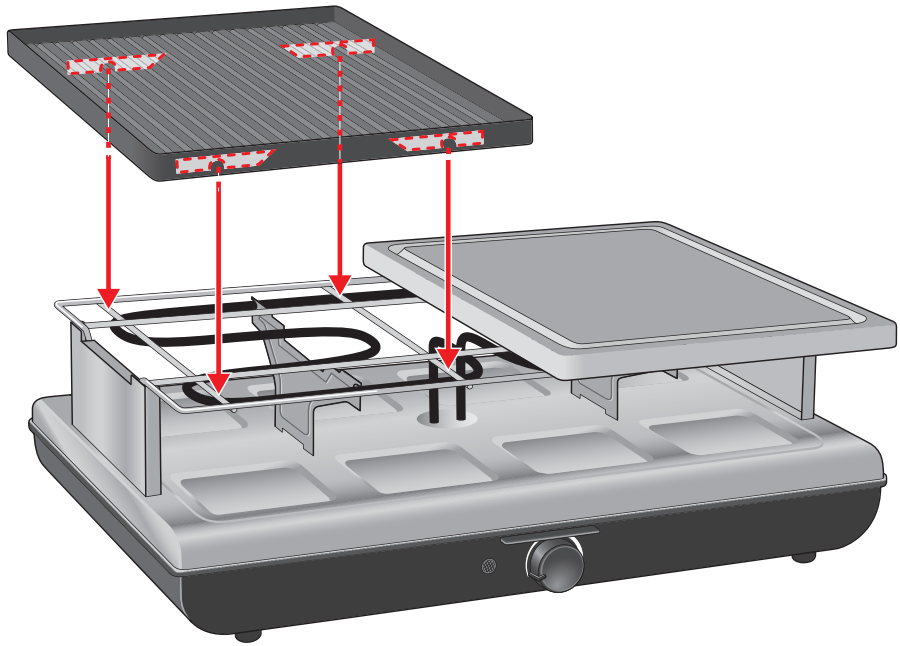


Fig. 5: Attaching the griddle

1. Always position the griddle on the left side of the device (as seen from the front, see fig. 5).
2. Make sure that the griddle is secure and that the braces on the frame fit in to the four feet on the underside of the griddle (see fig. 5).

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 34 10.04.15 13:38

4 Preparing the device for use

4.4 Plugging in and heating up the grill

1. Uncoil the mains lead fully.
2. Position the lead such that it does not interfere, does not pose a tripping hazard, cannot be grasped accidentally and cannot come into contact with hot parts.
3. Make sure that the power controller is in the “MIN” position before plugging the device in.
4. Plug the device in to an easily accessible and correctly installed, earthed socket.
   - The indicator light next to the power controller is not yet illuminated.
   - The device is not yet heating up.
5. Turn the power controller to the “MAX” position.
   - The indicator light is illuminated when the device is heating up.

> **NOTICE:**
> When using for the first time the device may release odours and thin smoke. This is normal. The odour that emanates during first use will dissipate after a couple of minutes.

6. Pre-heat the device without any food or pans at the maximum power (“MAX” position) for at least 10 minutes.
   The stone slab requires a further 25 minutes before it is at a temperature suitable for grilling. Nevertheless, you can still use the griddle and raclette function during this time.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 35 10.04.15 13:38

GB

5 Grilling

5.1 Grilling

WARNING!
Danger of burns.
- Never touch the griddle or stone slab to test whether they have heated up sufficiently.

CAUTION!
In order to enjoy using the stone slab for as long as possible:
- Do not place frozen food or items containing vinegar such as mixed pickles, mustard, etc. on the stone slab.

Preparing food to be grilled:

- Defrost any frozen ingredients before use.
- Cut your grilling ingredients, such as meat, sausage, fish and seafood, vegetables, mushrooms or boiled potatoes into small pieces or slices. This reduces the grilling time. Plan approx. 250 g of ingredients per person.
- Dab the grilling ingredients dry before placing them on the griddle.
- If you have not already done so, spread the upper surface of the griddle lightly with a fat that is resistant to high heat, such as concentrated butter, palm fat, coconut oil or refined oils such as rapeseed oil, soya-bean oil, sesame oil or sunflower oil. The stone slab can be used for grilling without fat, but it may also be lightly covered with the aforementioned fats.

Grilling

1. Place the ingredients prepared for grilling on the pre-heated griddle.
2. Adjust the heat output according to your needs using the power controller.

NOTICE:
The ribbed side of the griddle can be used for grilling meat, fish or vegetables.

NOTICE:
The stone slab is suitable for keeping food warm and also grilling without fat. Depending on your tastes and your imagination, the stone slab can be used to cook food such as vegetables and slices of meat or fish.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 36 10.04.15 13:38

5 Grilling

NOTICE: Cooking times vary with the nature of the food:
How well the food should be cooked through depends on the type of food, the cooking time, the original temperature of the food and its thickness. If you do not wish to eat half-cooked food, do not slice it too thickly.
The cooking time for meat or fish depends on your personal taste. Turn the grilled food over from time to time.

3. Now you may remove your grilled food carefully from the grill. You can then add sauces or dips to your grilled food or cook it au gratin with the raclette function (for more, see section "6").

CAUTION!
In order to enjoy using the griddle with its anti-stick layer for as long as possible:
- Do not use sharp metallic objects such as forks, knives, etc. when turning over or removing food, as the surface may become damaged.
- Use the wooden spatulas supplied or other wooden utensils for turning over and removing food.

NOTICE: Avoiding fumes and burning on:
In order to stop thick fumes and excess fat, marinades, seasoning or other traces of food from burning on, you should empty the griddle and stone slab from time to time and give them a quick clean.

NOTICE: Saving energy with the stone slab:
The stone slab offers an even source of heat long after the device has been switched off (power controller set to "MIN" position).

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 37 10.04.15 13:38

GB

6 Preparing raclette

WARNING!
Danger of burns.
- Never put your hand in the area between the pans and the heating element.
- Only add ingredients to the pans when they are outside of the device.
- Only hold the pans by the plastic handle intended for holding.

CAUTION!
In order to enjoy using the pans for as long as possible:
- Do not use sharp metallic objects such as forks, knives, etc. when turning over or removing food, as the surface may become damaged.
- Use the wooden spatulas supplied or other wooden utensils for turning over and removing food.
- Do not place empty pans in the device or on the griddle during operation.

6.1 Making raclette:

- Cut approx. 200 – 300 g soft cheese per person into slices approx. 3 – 5 mm thick and put these in the pans. Raclette cheese, gruyère, tilsiter and appenzeller are particularly suitable. You may also try out other types of cheese if they have a fat content of over 45%.
- As side dishes you can use boiled or baked potatoes, baguettes or toast to enjoy your melted cheese.

1. Put the cheese cut correctly to size in the pan and place this on the pan holder. You can place a maximum of 8 pans in total on the holder.
2. Once the cheese has melted to a creamy consistency, remove the pan from the device and scrape the cheese with the help of a wooden spatula out of the pan.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 38 10.04.15 13:38

6.2 Cooking au gratin:

- There are no limits to your imagination here. Everything that you have just grilled, such as pieces of meat, poultry, fish, seafood, sausage, fruit or vegetables, can be topped with cheese and cooked au gratin.
- Raclette cheese varieties are especially suited for this, but you may also try out other types of cheese if they have a fat content of over 45%. Cut the cheese into slices of approx. 3 – 5 mm or grate it.
- If you want an extra crispy cheese crust, it is recommended to mix some breadcrumbs in to the grated cheese.

1. Spread the grated cheese and breadcrumbs, if using, or place your slices over the food.
2. The cheese will first melt and then take on a darker colour. Stop cooking once the cheese has become crispy and golden yellow.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 39 10.04.15 13:38

GB

7 After use

7.1 Leaving the device to cool down

WARNING!
Danger of accidents. When you have finished using the device your attention may be diverted even though there is still a danger due to the electricity and the heat.

- If you no longer wish to use the raclette grill, switch it off at the power controller and remove the plug from the socket.

For safety, take the following steps after you have finished grilling or cooking au gratin:

1. Turn the power controller right down as far as "MIN".
2. Remove the plug from the socket.
3. Store the mains leads in such a way that it does not come into contact with hot surfaces and does not pose a tripping hazard.
4. Leave the device and its components to cool down for at least 20 minutes.

WARNING!
Danger of burns. The stone slab is designed to store heat. Whilst the remaining components of the device cool down in approx. 15 minutes, the stone slab may still be hot after this time.

- Leave the stone slab to cool down completely (overnight).

7.2 Cleaning the device and accessories

WARNING!
Danger of electric shock.

- Never submerge the raclette grill in water or other liquids, do not clean it under running water and do not put it in the dishwasher.

WARNING!
Dangers to your health due to insufficient hygiene.

- Never store components of the device before they have been cleaned.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 40 10.04.15 13:38

7 After use

NOTICE:
Clean all accessories as soon as they have cooled down.
Any food remains that have stuck can still be removed easily at this time.

Clean all accessories immediately after every use.

1. If you have not already done so, remove the plug from the socket and leave the device and its accessories to cool down fully.
2. Clean the device and accessories as described below:

CAUTION!
Damage caused by incorrect cleaning:
- Do not use hard cleaning utensils such as an abrasive sponge, a scourer or wire wool when cleaning and do not use strong cleaning products such as thinners, alcohol, etc.
- Never place the stone slab or the wooden spatulas in water.

- Wash the griddle and the pans by hand with a mild washing-up liquid (see fig. 3/1). The griddle and the pans are also dishwasher-proof.
- Rinse the stone slab and the wooden spatulas under running water (see fig. 3/2).
- The stainless steel surfaces on the device may only be cleaned with a slightly damp cloth and a very small amount of mild washing-up liquid. When doing this, make sure that no moisture enters the device.
- The wooden spatulas should only come briefly into contact with water.

3. Dry the cleaned device and accessories.

7.3 Storing the device securely

1. Store the device and all accessories once everything has cooled down and been cleaned and dried:
   - In a cool, dry storage space
   - Inaccessible to children
   - Away from sharp or pointed objects
   - Do not stack any objects on the device.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 41 10.04.15 13:38

GB

8 If your device is not working

8.1 Solving problems yourself

WARNING!

Faults may result in unsafe operation.

- Do not use the device if it is damaged. If the device shows clear evidence of faults when in operation, switch it off again immediately and remove the plug from the socket.
- Do not try to repair the device or open it yourself.

Fault	Possible cause(s)	Possible solution(s)
Device does not heat up	Device is not connected.	Plug in the device, see section “4.4”.
	Device is plugged in but not switched on.	Turn the power controller towards the “MAX” position, see section “4.4”.
Food does not cook	Heat output is set too low.	Turn the power controller towards the “MAX” position, see section “4.4”.
	Food was still frozen.	Make sure that your food has fully defrosted.
	Food has been sliced too thickly.	Make sure that your food is not sliced too thickly. If in doubt, first try with thin slices.
	It may be possible that you have not heated up the grill sufficiently.	Pre-heat it for at least 10 minutes, see section “4.4”. If you want to grill using the stone slab, you will need to pre-heat for around 25 minutes.
Grilled food and raclette burns	The heat output setting is too high.	Turn down the power controller after the pre-heating phase, see section “5” and “6”.
Cheese burns	Cheese is too low-fat.	It is best to use cheese with a fat content exceeding 45%.
Stone slab discolours with continuing use.	This is not a fault. This slab is made from natural stone, which discolours due to use.	

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 42 10.04.15 13:38

8 If your device is not working

8.2 After-Sales Customer Service

If you need replacement parts or you are unable to solve usage-related problems even by consulting the table of most frequent cases, please contact our customer service.

ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl
Via Palermo, 12
20090 Buccinasco (MI)

Tel.: 02 45701707

The number is available from 9:30 am to 12:30 pm and 2:30 to 5:30 pm.

Email: commerciale@zwilling.it

NOTE
ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl is not the importer of the grill.

ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl is not the sales agent of the grill.

ZWILLING J.A. Henckels Italia Srl serves only as the After-Sales Customer Service agent in Italy.

8.3 Warranty

ZWILLING grants you a manufacturer's warranty of two years starting from the purchase date. In this period we will rectify any faults for free if they can be proven to be due to material or manufacture defects and limit functionality considerably. Further claims are excluded. Damage due to non-observance of the operating instructions, improper handling or normal wear are excluded from the warranty.

The warranty is made void if the device is opened by unauthorised persons. If repairs are necessary, first contact our service hotline and, only after consultation, send the device without accessories, well packed and with a description of the fault and proof of purchase directly to customer service. The vendor's statutory warranty rights and any vendor's warranty remain unaffected.

8.4 Environmentally friendly disposal

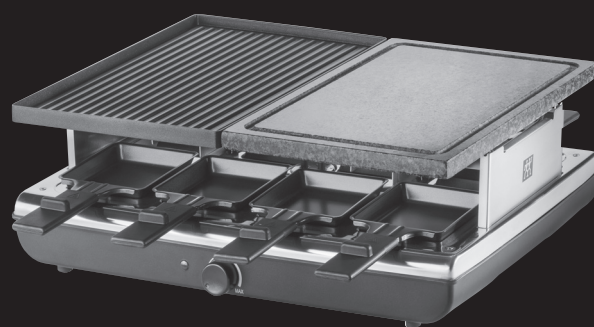
CAUTION!
You are making an important contribution to the protection of the environment by disposing of the device correctly.

- The device contains electronic components and, therefore, may not be disposed of with household waste.
- Observe your local waste regulations when disposing of the device. Enquire at your local council if you are in doubt.

Do not dispose of the device in the household waste.
Return the device to a collection centre for electronic waste.

Dispose of the accessories of the raclette grill set separately according to material.
Correctly dispose of any packaging material you no longer require.

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 43 10.04.15 13:38



0101817Y1_03-15

ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com

ZWILLING
J.A.HENCKELS

0101817Y1_Raclette_Bedienung_IT-GB_04-14.indd 44 10.04.15 13:38